

Green tea wine and its production process

Publication number: CN1297988

Publication date: 2001-06-06

Inventor: SUN SHUMEI (CN); WU JINFU (CN); TIAN JICHENG (CN)

Applicant: YIDI WINE MAKING CO LTD HEBI (CN)

Classification:

- international: C12C3/04; C12C3/06; C12C3/00; (IPC1-7): C12C3/04; C12C3/06

- European:

Application number: CN19991020100 19991129

Priority number(s): CN19991020100 19991129

[Report a data error here](#)

Abstract of CN1297988

Green tea liquor contains, other than components of conventional white liquor, the alcohol soluble components of green tea including vitamin B1, vitamin C, coffeine, catechol and amino acids. It is produced by adding water soluble green tea matter into white liquor or soaking green tea directly in white liquor. Compared with available white liquor, the green tea liquor has the taste of white liquor maintained and has the advantages of capability of promoting the secretion of saliva, less drunkenness and less damage to liver.

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

C12C 5/00

C12C 12/00

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00112578.8

[43]公开日 2002 年 2 月 20 日

[11]公开号 CN 1336424A

[22]申请日 2000.9.27 [21]申请号 00112578.8
[71]申请人 张瑞海
地址 210002 江苏省南京市四条巷 76 号 307 室
共同申请人 张敏宁
[72]发明人 张瑞海 张敏宁

权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法

[57]摘要

本发明涉及含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法和配方。该方法是在全部留用 现有贮藏型啤酒加工方法和配料及工序流程基础上再加入适当的叶酸、硒、锌、铬、锰、B12、谷胱甘肽、B6 镁芦丁维生素 E 等营养元素;主要加工流程仍按照现有啤酒的工艺 流程为主执行;使成品成为含有以上益寿元素的啤酒新产品。

ISSN 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权力要求书

1、含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法，该方法按以下 2 种实施例及要求进行：

实施例 1：

- ①在全部留用现有技术的贮藏型啤酒的配料和加工方法及加工设备及保持装瓶前啤酒麦汁浓度 10~14%啤酒的酒度为 3.2~4.2%基础上，在批量酿造的贮藏型啤酒经过以上麦芽为主料，以大米或玉米为辅料，并添加少量酒花，采用制麦芽、糖化、发酵、过滤等特定工艺酿制成已经处于可以装瓶阶段时——按此批量啤酒的重量加入平均 0.5 公斤啤酒就放入以下具体数值的益寿营养素——叶酸 150~250 微克，维生素 E10~30 毫克，B12 是 5~10 微克，B6 是 2 微克；胡萝卜素 8~20 毫克，镁 250~450 毫克，锰 3 毫克及科学合理的芦丁谷胱甘肽含量；
- ②混合搅拌均匀后再对这批啤酒取数杯进行品尝闻，香色泽变化及检验对不够理想的口味、香味、色泽、酒度、混沌度再进行调味、调香、改进色泽、增减酒度，降低混沌度等方面的质量纠正处理；
- ③啤酒细滤和灭菌处理及酒瓶清洗灭菌；
- ④然后将这批啤酒按照贮藏啤酒现有加工流程操作直至出瓶（桶）装成品；

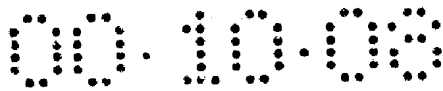
实施例 2：在全部留用现有技术的贮藏型啤酒的配料和加工方法及加工设备使批量加工的贮藏型啤酒已经处于可以装瓶出成品阶段时再如下办理：

- ①在买不到或买不齐全本发明需要添加的益寿营养费情况下，可以买来高良姜、蔡花子仁、枸杞子、菠菜、桔子、小虾皮、黄精（少量）鸡肝、香菇、牡蛎、活龟、人参片（少量）、番茄、红辣椒（少量），把它们洗净绞碎；
- ②把桔子以外的以上食物全部洗净绞碎后放入已烧开的开水中猛火煮熬 10 分钟到 30 分钟！（尽量猛火煮汁水减少营养素损失）；
- ③把煮熬后汁水用过滤机粗滤再加压细滤，再冷却和杀菌处理；
- ④把以上③工序完成益寿汁水按法水重量 8%左右放入优质白酒，使汁水中含酒度达到 4%到 5%之间于拌均匀后，放入到批量啤酒中搅拌均匀（说明益寿汁水的总重量应保持为啤酒总重量的 20%（正负 10%内）较合适），此时再品尝、闻和检验酒的香味、色泽、混沌度、酒度、杀菌效果等等，并且增加啤酒色泽的浓度或将啤酒色泽调成浅红色的色泽，除纠正啤酒色泽外再对不够理想的口味、香味、酒度再进行勾兑调味处理；
- ⑤啤酒再最终细滤和杀菌处理及酒瓶清洗杀菌处理；⑥再按照原有啤酒灌装工序操作；

实施例 3：把枸杞子、小虾皮、黄精、鸡肝、香菇、活龟、人参片、番茄、红辣椒、桔汁洗净绞碎，煮熟后加入酒曲，用现有技术酿出营养酒，再拌入到批量啤酒中勾兑调配成益寿啤酒。

2、含有益寿抗衰老营养素的啤酒，它们由以上叁种实施例的配方和加工方法生产出来

其共同特征是：啤酒内含有铬、硒、锌、叶酸 B12 芦丁谷胱甘肽维生素 E 胡萝卜素等等益寿抗衰老的营养素。



说明书

含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法

含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法，本发明是酒类产品中含有益寿抗衰老营养素的啤酒的加工方法；

啤酒是一种畅销全球，深受民众喜爱的酒类产品，它历史悠久，被誉为液体面包；可惜市场上销售的各品牌啤酒基本都缺乏适合 21 世纪民众需要的有利于益寿抗衰老成份。如叶酸、镁、锌、铬、锰、B12、硒、胡萝卜素、维生素 E 等等，因而已经不能完全满足和符合 21 世纪民众的希望更健康长寿的需要；

本发明的目的是提供含有益寿抗衰老成份的啤酒配方和加工方法，从而使成品啤酒能符合 21 世纪民众希望更健康长寿的需要，因为增加的以上益寿营养素混合于啤酒中使饮用此啤酒者能在某些方面和相对程度上帮助饮食此啤酒者消除自由基阻止动脉栓塞，预防血液凝块形成，增强免疫系统，降低同型半胱氨酸这种阻塞血管、毒害大脑，导致心脏病和中风的衰老毒素的含量和危害，因而使本发明的配方和加工方法所生产出来的啤酒能使饮用者起到某些方面相对程度的有利于健康长寿作用；实现本发明的目的有如下 ABC 叁种配方和加工方法；

A：在现有技术的贮藏型啤酒的配方及加工方法全部留用以及保持装瓶前啤酒麦汁浓度 10~14% 啤酒的酒度为 3.2~4.2% 基础上，再加入益寿抗衰老营养素铬、硒、锌、锰、镁、B12、叶酸、B6、谷胱甘肽、维生素 E 等；把啤酒和以上益寿营养素混合搅均匀，经品尝检验勾兑后再灌装出啤酒瓶装，或桶装成品。因为已经拌入以上益寿营养素，所以成品的啤酒具以上所述的有益健康长寿的作用；

B：加工方法和配方是：

在现有技术的贮藏啤酒的配方及加工方法全部留用以及保持装瓶前啤酒麦汁浓度 10~14% 啤酒的酒度为 3.2~4.2% 为基础再选用含维生素 E、叶酸、硒、铬、镁、锌、锰、B12、胡萝卜素含量

高的原料如高良姜、蔡花子仁、枸杞子、菠菜、桔子、小虾皮、黄精（少量）、鸡肝、香菇、牡蛎、活龟、人参片、番茄，把它们洗净绞碎，煮熟出汁水，再粗滤加压细滤、灭菌，然后与现有技术加工的贮藏啤酒混合拌均匀并进行勾兑调味，调色泽、调酒度、调香使成品酒的酒度 4%~5%（正负 10%），然后再灌装入瓶，轧盖封口；

由于高良姜锰含量高，蔡花子仁维生素 E 含量高。锰硒含量高，枸杞子的镁和胡萝卜素含量高，菠菜芦丁和叶酸含量高，小虾皮 B12、镁、钙含量高，香菇铬、硒、碘含量高，黄精人参片牡蛎、活龟益寿延年，鸡肝硒维生素 A 含量高，番茄中番茄红素能卒灭单线态氧自由基，桔子汁中谷胱甘肽含量高，所以用以上配方材料加工出的益寿汁水由于较全面的含有几十种益寿营养素，因而把它们拌匀到啤酒中加工出来的益寿啤酒具有清除人体自由基，防止人体动脉栓塞，增加人体免疫系统能力，降低同型半胱氨酸这种阻塞血管、毒害大脑，导致心脏病和中风的衰老毒素的危害，起到益寿延年等综合益寿抗衰老作用；

C：3：把枸杞子、小虾皮、黄精、鸡肝、香菇、活龟、人参片、番茄、红辣椒、桔汁洗净绞碎，煮熟后加入酒曲，用现有技术酿出营养酒，再拌入到批量啤酒中勾兑调配成益寿啤酒。
本发明的优点是：

（1）留用了现有贮藏啤酒的配料和酿造加工方法和流程顺序，除增加清洗盆水池粉碎机及煮

汁水锅和炉子及过滤汁水设备外，基本上不需要其它设备，也不需要现有技术加工设备进行技改；

（2）无论是采用 A 方案直接加入现成的叶酸、硒、镁、锌、谷胱甘肽等等营养素，还是采用

B 方案用高良姜枸杞子虾皮等等制益寿汁水代替营养素，都基本近似地使本发明方法加工的啤酒富含人体益寿抗衰老的营养成份；

（3）由于本发明方法加工的啤酒含有综合益寿抗衰老的营养素和微量元素，所以使饮用本发

明方法加工的啤酒者身体里能够部分地清除自由基，防止动脉栓塞，增强免疫系统，降

低同型半胱氨酸这种阻塞血管毒害大脑，导致心脏病和中风的衰老毒素的危害，有利于

饮用者延年益寿，抗衰老；

（4）本发明也使现有技术贮藏型啤酒产品内涵质量有明显升档进化和优化，也为 21 世纪民众

更加健康长寿提供了益寿抗衰老啤酒新产品;

下面通过实施例进一步说明本发明:

实施例 1:

- ①在全部留用现有技术的贮藏型啤酒的配料和加工方法及加工设备及保持装瓶前啤酒麦汁浓度 10~14%啤酒的酒度为 3.2~4.2%基础上,在批量酿造的贮藏型啤酒经过以上麦芽为主料,以大米或玉米为辅料,并添加少量酒花,采用制麦芽、糖化、发酵、过滤等特定工艺酿制成已经处于可以装瓶阶段时——按此批量啤酒的重量加入平均 0.5 公斤啤酒就放入以下具体数值的益寿营养素——叶酸 150~250 微克,维生素 E10~30 毫克, B12 是 5~10 微克, B6 是 2 微克;胡萝卜素 8~20 毫克,镁 250~450 毫克,锰 3 毫克及科学合理的芦丁谷胱甘肽含量;
- ②混合搅拌均匀后再对这批啤酒取数杯进行品尝闻,香色泽变化及检验对不够理想的口味、香味、色泽、酒度、混浊度再进行调味、调香、改进色泽、增减酒度,降低混浊度等方面的质量纠正处理;
- ③啤酒细滤和灭菌处理及酒瓶清洗灭菌;
- ④然后将这批啤酒按照贮藏啤酒现有加工流程操作直至出瓶(桶)装成品;

实施例 2:在全部留用现有技术的贮藏型啤酒的配料和加工方法及加工设备使批量加工的贮藏型啤酒已经处于可以装瓶出成品阶段时再如下办理:

- ①在买不到或买不齐全本发明需要添加的益寿营养费情况下,可以买来高良姜、蔡花子仁、枸杞子、菠菜、桔子、小虾皮、黄精(少量)鸡肝、香菇、牡蛎、活龟、人参片(少量)、番茄、红辣椒(少量),把它们洗净绞碎;
- ②把桔子以外的以上食物全部洗净绞碎后放入已烧开的开水中猛火煮熟 10 分钟到 30 分钟!(尽量猛火煮汁水减少营养素损失);
- ③把煮熟后汁水用过滤机粗滤再加压细滤,再冷却和杀菌处理;

④把以上③工序完成益寿汁水按法水重量 8%左右放入优质白酒,使汁水中含酒度达到 4%到 5%

之间于拌均匀后,放入到批量啤酒中搅拌均匀(说明益寿汁水的总重量应保持为啤酒总重量的 20%(正负 10%内)较合适),此时再品尝、闻和检验酒的香味、色泽、混浊度、酒度、杀菌效果等等,并且增加啤酒色泽的浓度或将啤酒色泽调成浅红色的色泽,除纠正啤酒色泽外再对不够理想的口味、香味、酒度再进行勾兑调味处理;

⑤啤酒再最终细滤和杀菌处理及酒瓶清洗杀菌处理;

⑥再按照原有啤酒灌装工序操作;

实施例 3:把枸杞子、小虾皮、黄精、鸡肝、香菇、活龟、人参片、番茄、红辣椒、桔汁洗净绞碎,煮熟后加入酒曲,用现有技术酿出营养酒,再拌入到批量啤酒中勾兑调配成益寿啤酒。

用以上叁种实施例配方和加工方法生产出来的益寿啤酒在饮用时拧开瓶盖即可饮用,平时贮藏于 5°~25° 之间的阴凉处。由于本发明加工方法生产的啤酒已加入益寿抗衰老营养素和微量元素,所以更加有利于 21 世纪饮用者健康和长寿。

(附加说明:因为现有技术贮藏型啤酒加工细节注意事项,有专门成百上千页纸的啤酒加工书籍介绍:同时啤酒的现有技术不属于本发明范围,所以不在此介绍和作繁长说明。)